Einfache Schnittlauchsauce

Die einfache Schnittlauchsauce passt zu unzähligen Gerichten. Ein Rezept, das man immer wieder zubereiten kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

4 Stk.	Eier (hart gekocht)
3 EL	Essig
4 EL	Öl
2 EL	Schnittlauch (in Röllchen geschnitten)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Zucker

Zubereitung

1. Der Ursprung der gesunden und **einfachen Schnittlauchsauce** ist in Wien zu finden. Zunächst die Eier in kochendes Wasser geben und rund 10 Minuten lang hart kochen lassen. Inzwischen den Schnittlauch fein hacken.

2. Nach der Garzeit die Eier kalt abschrecken und schälen, kurz abkühlen lassen. Die Dotter herauslösen, in eine Schale geben und mit Öl und Essig vermengen. Schnittlauch gemeinsam mit Salz und Pfeffer sowie Zucker zur Masse geben.

3. Das Eiweiß in sehr feine Stücke zerschneiden und zur Sauce geben.

Tipp

Nicht nur als Beilage, auch als schmackhafter und frischer Dip kann die einfache Schnittlauchsauce ihre Verwendung finden.